

Tagliatelle mit zweierlei Lachs

Für 4 Portionen

500 g Tagliatelle	Salz, Pfeffer	100 g Räucherlachs, Scheiben
300 g Lachsfilet	6 Stiele Dill	1 Zitrone
150 g Crème-fraîche		

Tagliatelle nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser al dente garen. Räucherlachs in 1 cm breite Streifen schneiden. Lachsfilet 2 cm groß würfeln und in etwas Öl von allen Seiten braten.

Dillästchen abzupfen, eine kleine Handvoll zum Garnieren beiseitestellen, den Rest fein schneiden.

Von der Zitrone 2 TL Schale fein abreiben, 3 EL Saft auspressen. Beides mit Crème fraîche und Dill in einer großen Schüssel verrühren. Lachssorten unterheben, pfeffern und wenig salzen.

Pasta abgießen, dabei 150 ml Kochwasser aufheben. Kochend heiße Pasta sofort mit der Lachsmischung und dem Nudelkochwasser verrühren.

Pasta auf Tellern anrichten und mit übrigem Dill bestreuen.

NN am 06. März 2026